

EUの食材と  
日本の食材が  
出合うとき

It is the  
perfect  
match!



## ヨーロッパと日本の食品の

### PERFECT MATCH (パーフェクト・マッチ)！

Perfect Match (パーフェクト・マッチ) は、日本の消費者に欧州連合 (EU) からの食品や飲料をご紹介する取り組みです。「パーフェクト・マッチ」と名付けられた理由は、日本の農産物とEUの農産物は、品質、安全性、本物、持続可能性の面で、非常に相性が良いからです。

日本の消費者とEUの消費者は、同様の価値観と基準を持っています。EU産の食品や飲料は最高品質で、安全で、多様性に富んでいます。各地域に誇るべき特産品があり、その多くには何百年もの伝統があります。

#### キャンペーンについて



Instagram



website

詳細やお取引につきましては、各連絡先までお問い合わせください。

## ブルガリア ホホワイト ブラインチーズ



ブルガリア産ホホワイトブラインチーズは、全脂肪牛乳、羊乳、山羊乳、水牛乳、または混合乳から作られています。製造プロセスには凝乳(カード)とブライン(塩水浸け)が含まれます。これらの成分の味と香りの組み合わせがチーズの「ブーク」を作り出します。

独特な味わいのため、ホホワイトチーズは赤ワインと相性がよく、さまざまなサラダの味にもよく合います。このチーズは最近、原産地呼称保護(PDO)認証を取得しました。ブルガリアの好ましい気候と自然の条件が乳酸菌の発生に役立っており、乳酸菌が古代からこのチーズの特徴に影響を与えてきました。

このチーズは貴社のグルメ製品ラインアップに追加するのに最適でしょう。多用途でサラダやペイストリー、料理に使えるだけでなく、単品で食べても美味しく、お客様に喜ばれます。

吉村太一郎  
t.yoshimura@cara-trade.com

## キプロス ハルミー



ハルミー(PDO)はキプロス発祥のセミハードタイプの非熟成チーズで、山羊乳と羊乳の混合から作られますが、牛乳を加えることもあります。このチーズは、レンネット、塩、生または乾燥させたミントの葉を用いた伝統的な製法で作られます。独特のしっかりとした歯ごたえと、焼いたり揚げたりするとまろやかな塩味が強まり、中はトロリとしたまま、外側はカリッとします。ハルミーは真正なキプロスの伝統を反映しており、原産地呼称保護(PDO)認証を受けています。

長期保存でき、多様な料理に使い、独特の食感をもつハルミーは、特に安定した品質が重要な外食産業や飲食業界のビジネスにぴったりです。

Konstantinos Suwamoto  
ksuwamoto@meci.gov.cy



## イタリア アジアーゴ



最高級の牛乳から作られるアジアーゴ (PDO) は、イタリアの美しいアジアーゴ高原で生まれた半加熱圧搾タイプのチーズです。このチーズは何世紀もの間に磨き上げられた、きめ細やかなプロセスで作られ、その品質と豊かな伝統で知られています。こうしたプロセスで生まれるのは、全乳から作られるフレッシュアジアーゴと、部分脱脂乳から作られる熟成アジアーゴで、フレッシュアジアーゴのなめらかなクリーミーな食感から、熟成アジアーゴの砕けやすい食感と複雑な味わいまで、独特で濃厚な味が特徴です。

アジアーゴ (PDO) は、貴社のチーズ・ポートフォリオに特別な付加価値を与え、お客様を魅了する真正な伝統の味を提供します。

Luca Cracc  
[l.cracco@formaggioasiago.it](mailto:l.cracco@formaggioasiago.it)

## ドイツ カマンベール



ドイツ産カマンベールは、そのクリーミーな食感と豊かで土のような風味で知られる、高級な熟成タイプで柔らかいチーズです。伝統的な製法を用いて作られたこのチーズは、地元の牧場からの高品質な牛乳を原料とし、最高の乳製品の伝統を固く守っています。技と伝統の両方を兼ね備えた入念な熟成プロセスにより、他にはない独特な特徴が生まれます。

カマンベールチーズの力強い風味とクリーミーな食感、きりっとした白ワイン、生のフルーツ、職人技が光るパンと特によく合います。

ドイツ産カマンベールは、貴社のグルメチーズセレクションに加えるのに飛びぬけて優れた商品で、その卓越した品質とよく知られた伝統により、貴社の商品ラインアップを確実に高めてくれることでしょう。

Benedikt Reifenrath  
[breifenrath@dihkj.or.jp](mailto:breifenrath@dihkj.or.jp)

## リトアニア ジュガス



リトアニアのジュガス (PGI) は、その卓越した品質、熟成プロセス、そして古くからの伝統で知られる有名なチーズです。豊かな緑の牧草地で製造されるこのハードチーズは、リトアニア北西部のサモギティアで放牧期間中に得られる牛乳のみを原料としており、これが長期熟成チーズに最高の旨味を与えてくれます。12ヶ月から60ヶ月熟成されたジュガスは、固い食感で、濃厚、甘さとシャープな味わいを併せ持ち、熱を加えるとわずかにフルーティな後味が残ります。

特に若いジュガスには、ほのかな甘みとフルーティな味が感じられます。草のような香りの白ワインやシャンパン、そしてより強い甘味を感じたいときにはデザートワインなど、さまざまなワインと合わせるができます。

ジュガス (PGI) は、リトアニアのチーズ作りの豊かな伝統を反映した、独特で真正な味を提供します。

Emė Kazlauskaitė  
[e.kazlauskaitė@zpienas.lt](mailto:e.kazlauskaitė@zpienas.lt)

## フランス ミモレット



フランスのリアル発祥のミモレットチーズは、鮮やかなオレンジ色の色合いと、しっかりとした歯ごたえのある食感で有名です。上質な牛乳から作られ、6ヶ月から18ヶ月熟成させることで、キャラメルを思わせるナッツのようなリッチな風味が生まれ、チーズセレクションの中でも際立った存在となります。この万能なチーズは、しっかりとした赤ワイン、ビール、新鮮なフルーツと素晴らしく相性が良く、どんな盛り合わせ料理にも引き立ててくれます。ミモレットのユニークな味わいと魅力的な見た目は選りすぐりの顧客を魅了し、ビジネスでの商品ラインアップを向上させます。保存期間が長く、様々な料理への応用が可能なミモレットは、グルメ料理の販売店やレストランに最適です。

Lactalis Japan  
[info@jp.lactalis.com](mailto:info@jp.lactalis.com)

ENJOY  
IT'S FROM  
EUROPE



EUROPEAN UNION